Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV68R3375BS/EF / NV68R3375BB/EF / NV68R3371BS/EF / NV68R3372BS/EF

SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3
Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3

Consignes de sécurité 3
Précautions importantes relatives à la sécurité 3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6
Fonction d'économie d'énergie automatique 6

Installation 6
Accessoires fournis 6
Branchement électrique 7
Montage dans un meuble 8

Avant de commencer 9
Paramétrage initial 9
Odeur du four neuf 9
Mécanisme de sécurité intelligent 9
Accessoires 10

Opérations 11
Tableau de commande 11
Paramètres communs 11
Mode de cuisson 15
Cuisson automatique 16
Nettoyage 17
Minuterie 18
Activation/désactivation du son 18

Cuisiner intelligemment 19
Cuisson manuelle 19
Programmes de cuisson automatique 23
Essais de plats 25

Entretien 26
Nettoyage 26
Remplacement 28

Dépannage 29
Points à contrôler 29
Codes d'information 31

Caractéristiques techniques 31

Annexe 32
Fiche technique de l'appareil 32

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 2 2019-02-12 1:00:16

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

Précautions importantes relatives à la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 3 2019-02-12 1:00:17

Consignes de sécurité

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

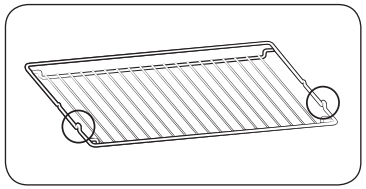
AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 4 2019-02-12 1:00:17



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

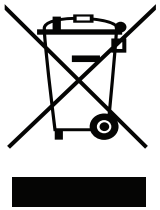
AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 5 2019-02-12 1:00:17

Consignes de sécurité

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Fonction d'économie d'énergie automatique

- Si l'utilisateur n'effectue aucune saisie pendant un certain temps lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, il cesse de fonctionner et passe en état de veille.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

Installation

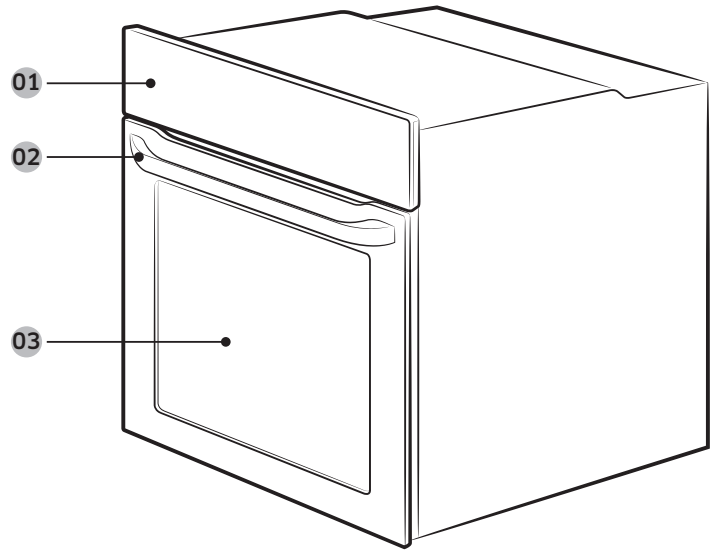
⚠ AVERTISSEMENT

Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous constatez un problème avec le four ou l'un des accessoires, contactez un centre de service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur local.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande **02** Poignée de la porte **03** Porte

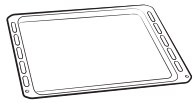
NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 6 2019-02-12 1:00:17

Accessoires

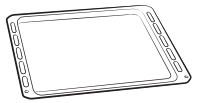
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.

Grille métallique

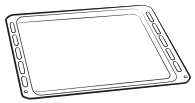
Grille métallique pour plateau *



Plaque à pâtisserie *

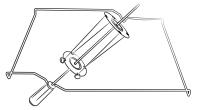


Plateau universel *

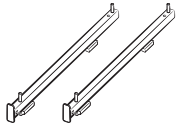


Plateau très profond *

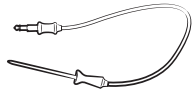
Tournebroche *



Tournebroche et brochette *



Rail télescopique *

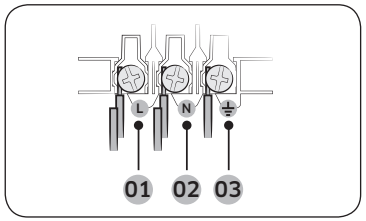


Sonde thermique *

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Branchement électrique



01 MARRON ou NOIR
02 BLEU ou BLANC
03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées. Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 à 2,5 mm^2 mini.

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Vérifiez les spécifications de puissance sur l'étiquette collée sur le four.
Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier. Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.
La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres.
Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé.
Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

AVERTISSEMENT

Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

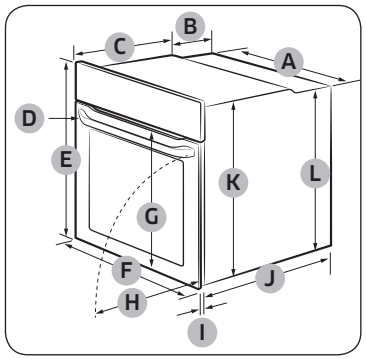
NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 7 2019-02-12 1:00:18

Installation

Montage dans un meuble

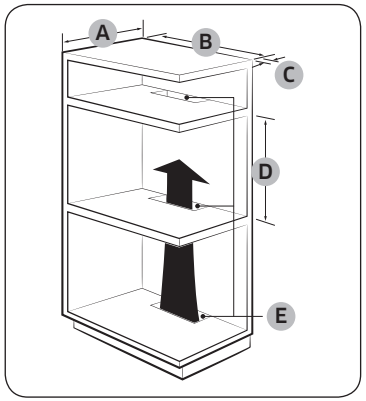
Si le four est installé dans un meuble encastrable, celui-ci doit posséder des surfaces plastiques et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable de dommages occasionnés au meuble dus à l'émission de chaleur par le four.
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	**G**	506 maximum
B	175	**H**	494 maximum
C	370	**I**	21
D	50 maximum	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

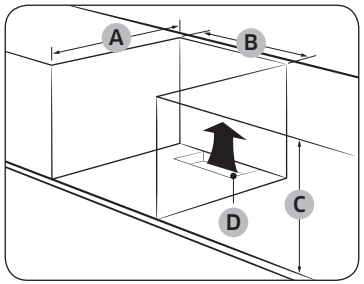


Meuble encastré (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	50 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (**E**) pour ventiler la chaleur et faire circuler l'air.



Meuble sous évier (mm)

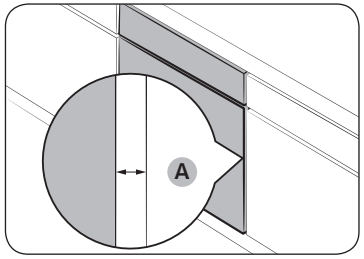
A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

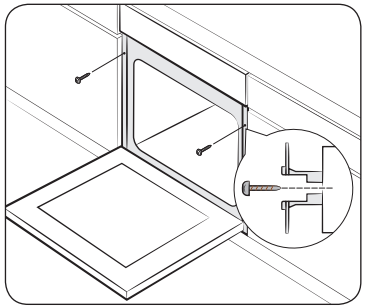
Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération (**D**) pour ventiler la chaleur et faire circuler l'air.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 8 2019-02-12 1:00:18

Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice (**A**) d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirez le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

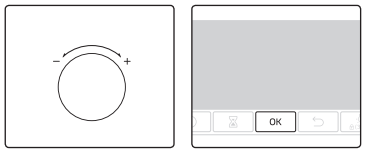
REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

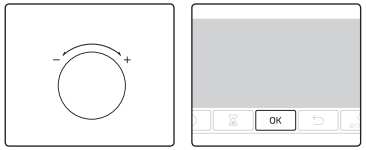
Avant de commencer

Paramétrage initial

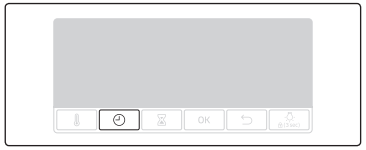
Lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois, l'heure par défaut « 12:00 » s'affiche à l'écran où l'élément Heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.



1. Lorsque l'élément Heure clignote, tournez le cadran des valeurs (le cadran côté droit) pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour passer sur l'élément Minute.



2. Lorsque l'élément Minute clignote, tournez le cadran des valeurs pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.



Pour changer l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez enfoncé le bouton ⏲ pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.

Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

Mécanisme de sécurité intelligent

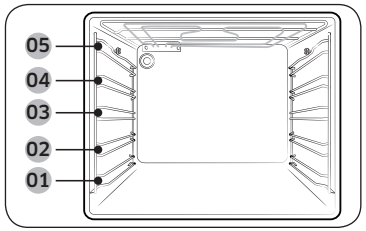
Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continue de fonctionner normalement car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 9 2019-02-12 1:00:19

Avant de commencer

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4
05 Niveau 5

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
Tournebroche *	Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez le tournebroche en mode Unique au niveau 3 où l'adaptateur est disponible. Dévissez le manche de la broche pour le retirer pendant la cuisson.
Tournebroche et brochette *	Placez le plateau à la hauteur de grille 1 pour collecter les jus de cuisson, ou sur le fond du four pour une grande portion de viande. Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg. **1.** Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche. **2.** Placez les pommes de terre et les légumes précuits autour de la viande. **3.** Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée). **4.** Dévissez la poignée avant la cuisson. **5.** Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support. **⚠ AVERTISSEMENT** Assurez-vous que la poignée du tournebroche est fixée correctement. Faites attention lors de l'utilisation du tournebroche. Les fourches et les tiges sont pointues et coupantes. Veillez donc à ne pas vous blesser ! Pour éviter les brûlures, utilisez des maniques pour retirer le tournebroche car il est très chaud.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **1.** Étirez la plaque des rails hors du four. **2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four **3.** Fermez la porte du four.

REMARQUE

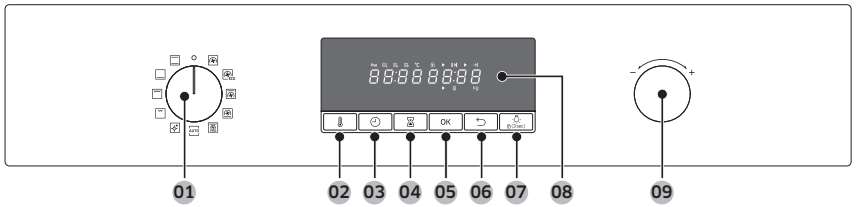
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 10 2019-02-12 1:00:19

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.

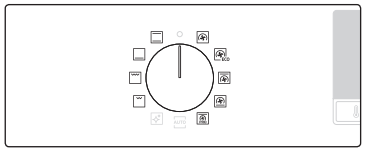


01 Sélecteur de mode	Tournez-le pour sélectionner un mode de cuisson ou la fonction.
02 Température	Permet de régler la température.
03 Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
04 Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
05 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
06 Précédent	Permet d'annuler les paramètres actuels et de revenir à l'écran principal.
07 Éclairage du four (🔒 Sécurité enfants)	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque le fonctionnement du four démarre. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie. **Sécurité enfants :** Afin de prévenir tout accident, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Mais vous pouvez éteindre en tournant le sélecteur de mode sur Arrêt. Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour activer, ou appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage sur le panneau de commande.
08 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires concernant les modes ou les paramètres sélectionnés.
09 Cadran de valeur	Utilisez le cadran de valeur pour : • Régler le temps de cuisson ou la température. • Choisir un élément secondaire des menus principaux. Cleaning, Auto cook, Special function, ou Grill (Nettoyage, Cuisson automatique, Fonctions spéciales ou Gril). • Choisissez une quantité pour les programmes Auto Cook (Cuisson automatique).

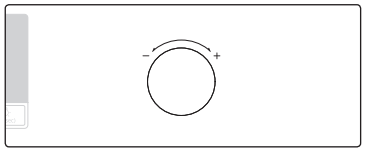
Paramètres communs

Il est fréquent de changer la température par défaut et/ou la durée de cuisson parmi tous les modes de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la température et/ou la durée de cuisson pour le mode de cuisson sélectionné.

Température



1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction. La température par défaut de chaque sélection apparaît.



2. Tournez le cadran de valeur pour régler la température souhaitée.

3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

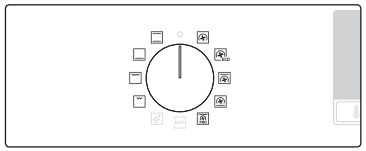
REMARQUE

Si vous ne procédez à aucun réglage pendant quelques secondes, le four démarre automatiquement la cuisson avec les paramètres par défaut.
Pour modifier la température réglée, appuyez sur le bouton 🌡 et suivez les étapes ci-dessus.

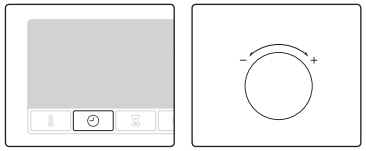
NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 11 2019-02-12 1:00:20

Opérations

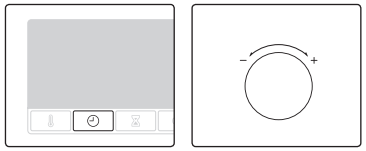
Durée de cuisson



1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur le bouton ⏲, puis utilisez le cadran de valeur pour régler la durée que vous souhaitez. Vous pouvez régler le temps sur une durée maximale de 23 heures et 59 minutes.



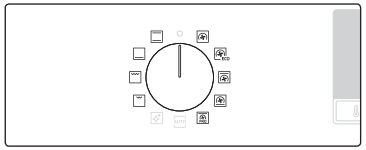
3. Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez. Appuyez sur le bouton ⏲, puis utilisez le cadran de valeur pour régler un point de fin. Reportez-vous à **Fin du départ différé** pour plus d'informations.

4. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

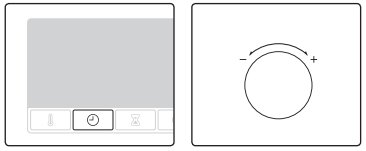
REMARQUE

- Vous pouvez cuire sans régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier le temps de cuisson réglé, appuyez sur le bouton ⏲ et suivez les étapes ci-dessus.

Heure de fin de cuisson



1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez deux fois sur le bouton ⏲, puis utilisez le cadran de valeurs pour régler l'heure de fin que vous souhaitez.

3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez faire cuire sans régler l'heure de fin si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier l'heure de fin, appuyez deux fois sur le bouton ⏲ et suivez les étapes ci-dessus.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 12 2019-02-12 1:00:20

Fin du départ différé

La Fin du départ différé permet de rendre la cuisson plus pratique.

Cas 1

Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 18h00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure Prêt à : sur 18h00. Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine à 18h00 comme vous l'avez spécifié.

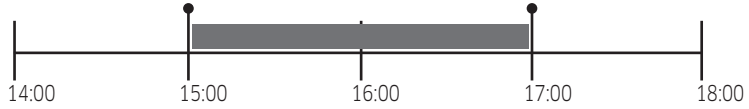
Heure actuelle : 14h00	Durée de cuisson réglée : 1 heures	Heure de Fin de départ différé réglée : 18h00

Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h00.

Cas 2

Heure actuelle : 14h00	Durée de cuisson réglée : 2 heures	Heure de Fin de départ différé réglée : 17h00

Le four démarre la cuisson à 15h00 et la termine automatiquement à 17h00.

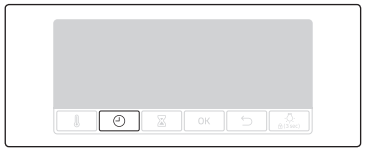


⚠ ATTENTION

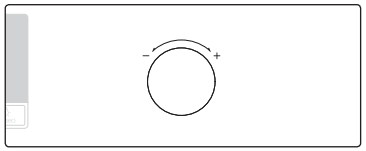
- Fin du départ différé n'est pas disponible en mode Dual cook (Double cuisson).
- Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

Pour effacer la durée de cuisson

Vous pouvez effacer la durée de cuisson. Cela s'avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez sur le bouton ◴ pour afficher la durée de cuisson restante.



2. Tournez le cadran de valeur pour régler la durée de cuisson sur « 00:00 ». Comme alternative, appuyez simplement sur ⮌.

3. Appuyez sur **OK**. Le four continue à cuire aux températures réglées sans information sur la durée.

REMARQUE

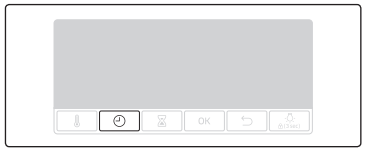
Si vous avez annulé la durée de cuisson, vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 13 2019-02-12 1:00:20

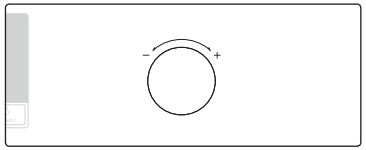
Opérations

Pour effacer l'heure de fin

Vous pouvez effacer l'heure de fin. Cela s'avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez deux fois sur le bouton ⏲.



2. Tournez le cadran de valeurs pour régler l'heure de fin sur l'heure actuelle. Comme alternative, appuyez simplement sur ⮌.

3. Appuyez sur **OK**. Le four continue à cuire aux températures réglées sans information sur la durée.

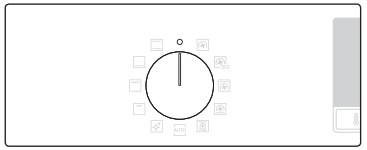
REMARQUE

Si vous avez annulé l'heure de fin, vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.

Pour arrêter la cuisson

1. Pendant la cuisson, appuyez sur ⮌.

2. Appuyez sur **OK** pour annuler la cuisson.

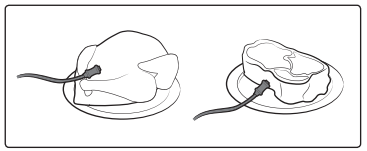


3. Par ailleurs, tournez simplement le sélecteur de mode sur « O ».

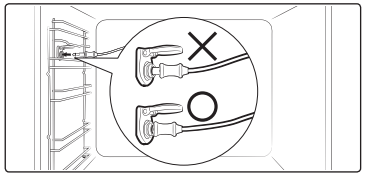
Cuisson avec la sonde thermique

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et interrompt la cuisson.

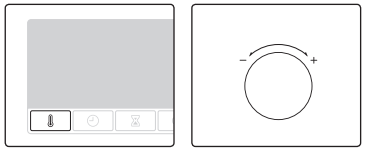
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



1. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur le mur du côté gauche. Assurez-vous que vous pouvez visualiser à l'écran le voyant (🌡) de la sonde thermique avec la température actuelle du centre de la viande.



3. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
4. Appuyez à nouveau sur le bouton 🌡, puis tournez le cadran de valeur pour régler la température de la sonde (entre 30 et 99 °C).
   - La cuisson s'arrêtera lorsque la température de la viande atteindra la température réglée.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 14 2019-02-12 1:00:21

5. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.
   Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

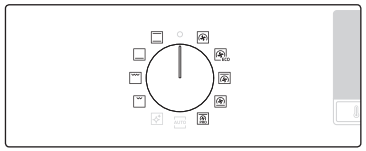
⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

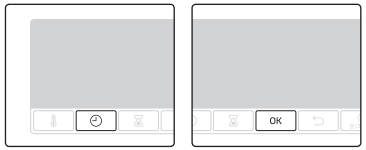
REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le voyant du mode actuel clignote. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

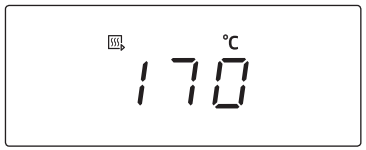
Mode de cuisson



1. Tournez le sélecteur de mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire.
   Pour en savoir plus, consultez la section Paramètres communs.



Le four démarre le préchauffage avec l'icône jusqu'à avoir atteint la température cible.
Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

Vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.

Modes de cuisson

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
	Cuisson par convection	30-250	170
		L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
ECO	Convection éco	30-250	170
		Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage. **REMARQUE** Le mode de chauffe par convection ÉCO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.	
	Chaleur par le haut + convection	40-250	190
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).	
	Chaleur par le bas + Convection	40-250	190
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.	

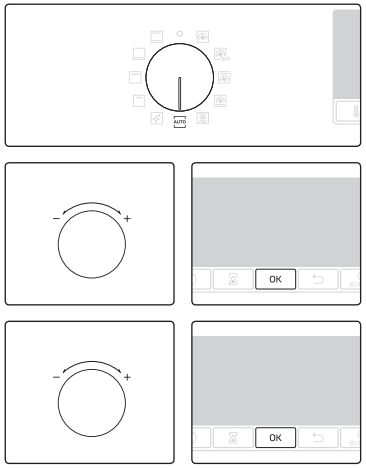
NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 15 2019-02-12 1:00:22

Opérations

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)
	Rôtissage Pro	80-200	160
		Le Rôtissage Pro lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.	
	Cuisson traditionnelle	30-250	200
		La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats.	
	Chaleur par le bas	100-230	190
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza.	
	Grand gril	100-250	240
		Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	
	Gril Éco	100-250	240
		La chaleur est générée par le petit gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies.	

Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 20 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme et la quantité sélectionnées.



1. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner AUTO.
2. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner un programme, puis appuyez sur **OK**. La gamme de poids disponible (quantité) vous est décrite.
3. Tournez le cadran de valeur pour régler la quantité, puis appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

- Certains des éléments disponibles dans les programmes Cuisson automatique incluent le préchauffage. Pour ces éléments, la progression du préchauffage s'affiche. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti. Ensuite, appuyez sur **Durée de cuisson** pour commencer le programme Cuisson automatique.
- Pour en savoir plus, reportez-vous à la section « Programmes Cuisson automatique » de ce manuel.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 16 2019-02-12 1:00:23

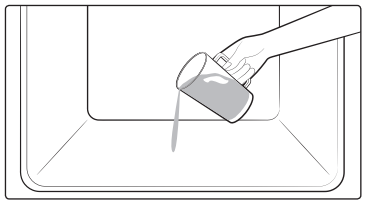
Nettoyage

Deux modes de nettoyage sont mis à votre disposition. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel. Le temps restant apparaît à l'écran durant ce procédé.

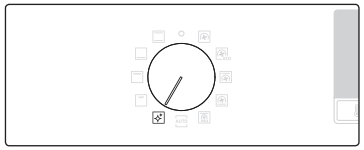
Fonction		Consignes
C 1	Nettoyage à la vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
C 2	Nettoyage par pyrolyse	Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

Nettoyage à la vapeur

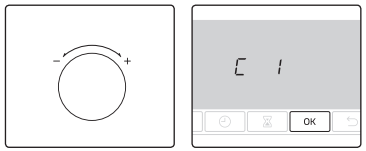
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



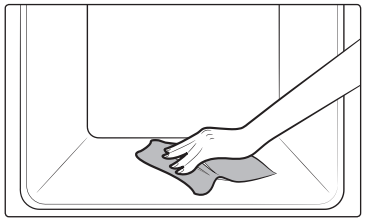
1. Versez 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .



3. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner **C 1** (Nettoyage vapeur), puis appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.
   Le nettoyage vapeur dure 26 minutes.



4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT

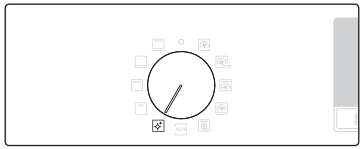
N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

REMARQUE

- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Tant que le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Nettoyage par pyrolyse

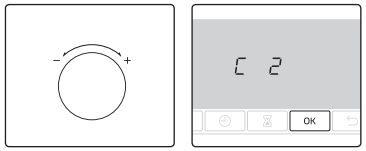
Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.



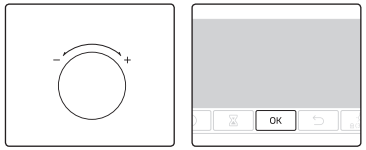
1. Retirez tous les accessoires, y compris les rainures latérales, et enlevez les grosses impuretés à l'intérieur du four à la main. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage, et entraîner un incendie.
2. Tournez le sélecteur de mode pour sélectionner .

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 17 2019-02-12 1:00:23

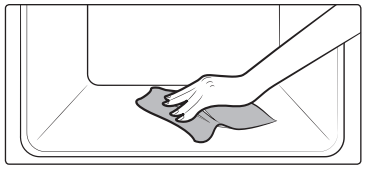
Opérations



3. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner Pyro cleaning (Nettoyage par pyrolyse) (**C 2**), puis appuyez sur **OK**.



4. Tournez le cadran de valeur pour sélectionner une durée de nettoyage à partir de 3 niveaux : 1 h 50 min, 2 h 10 min et 2 h 30 min.
5. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.



6. Une fois terminé, patientez jusqu'à ce que le four refroidisse puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.

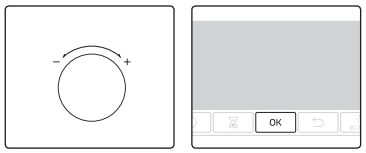
REMARQUE

- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.

Minuterie

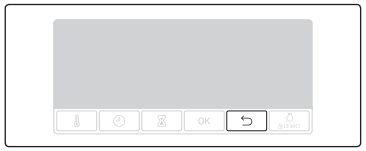
La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.

1. Appuyez sur ⌛.



2. Tournez le cadran de valeur pour régler la durée, puis appuyez sur **OK**.
   Vous pouvez régler le temps sur une durée maximale de 23 heures et 59 minutes.

Activation/désactivation du son



- Pour désactiver le son, maintenez appuyé ⮌ durant 3 secondes.
- Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau durant 3 secondes.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 18 2019-02-12 1:00:24

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.

Conseils concernant les accessoires

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Faire cuire

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à Gugelhopf.	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison, 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 19 2019-02-12 1:00:24

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Quiche	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	2		180-190	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180-200	5-10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	50-70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		170-180	100-120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier 1,2 kg*	Grille métallique + Plateau universel	3 1		205	80-100
Morceaux de poulet	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		220-230	15-20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique + Plateau universel	3 1		200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique + Plateau universel	3 1		180-200	30-40

* Retournez à mi-cuisson.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 20 2019-02-12 1:00:24

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		240-250	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck*	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	15-20
Hamburgers*	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	15-20
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	20-25
Saucisses	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-250	10-15
Volaille					
Poulet, escalopes	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-240	30-35
Poulet, pilon	Grille métallique + Plateau universel	4 1		230-240	25-30

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée	Grille métallique	3		200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180-200	45-50
Frites au four surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190-200	10-15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique + Plateau universel	3 1		190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180-200	20-35

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 21 2019-02-12 1:00:24

Cuisiner intelligemment

Rôtissage Pro

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	3-4
Rôti de porc	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique + Plateau universel	3 1	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique + Plateau universel	3 1	70-90	2-3

Convection ÉCO

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.
Vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson et/ou la température selon vos préférences.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Crumble aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	2	160-180	40-60
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	50-70
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	160-180	15-25
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	20-30
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	20-30
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	20-30
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique + Plateau universel	3 1	200-220	20-30
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique + Plateau universel	2 1	180-200	50-70
Légumes grillés, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	20-30

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 22 2019-02-12 1:00:24

Programmes de cuisson automatique

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instruction.
Les programmes de cuisson automatique 1 à 8, 18 et 19 incluent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti. Ensuite, appuyez sur **Durée de cuisson** pour commencer le programme Cuisson automatique.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 1	Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 2	Gratin de légumes	0,8-1,2	Grille métallique	3
		Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 3	Lasagnes	1,0-1,5	Grille métallique	3
		Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 4	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 24 à 26 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
A 6	Biscuit de Savoie	0,5-0,6	Grille métallique	3
		Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 7	Gâteau marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et placez-la dans un Gugelhopf ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 8	Cake hollandais	0,7-0,8	Grille métallique	2
		Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 9	Rôti de surlonge de bœuf	0,9-1,1	Grille métallique + Plateau universel	2
		1,1-1,3		1
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Posez-le sur la grille métallique côté graisse vers le haut.		
A 10	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
		Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 23 2019-02-12 1:00:24

Cuisiner intelligemment

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 11	Poulet, entier	0,9-1,1	Grille métallique + Plateau universel	2
		1,1-1,3		1
		Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le côté poitrine vers le bas sur la grille et retournez-le dès que le signal sonore retentit.		
A 12	Poulet, escalopes	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
		Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.		
A 13	Truite	0,3-0,5	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,5-0,7		1
		Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.		
A 14	Filet de saumon	0,4-0,6	Grille métallique + Plateau universel	4
		0,6-0,8		1
		Rincez et nettoyez les filets de steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le haut.		
A 15	Légumes grillés	0,4-0,6	Plateau universel	4
		0,6-0,8		
		Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 16	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,6-0,8	Plateau universel	3
		0,8-1,0		
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
A 17	Frites au four surgelées	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
A 18	Pizza surgelée	0,3-0,6	Grille métallique	3
		0,6-0,9		
		Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse.		
A 19	Pizza maison	0,8-1,0	Plateau universel	2
		1,0-1,2		
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 20	Pâte à levure de fermentation	0,5-0,6	Grille métallique	2
		0,7-0,8		
		Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte à pizza et à gâteau, le second à celle de la pâte à pain.		

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 24 2019-02-12 1:00:24

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	25-30
		2		160	28-33
		1+4		155	35-40
Sablés	Plateau universel	1+4		140	35-40
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre.

2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		250 (max)	1-2
Hamburgers* (x 12)	Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4 1		250 (max)	1er 18 à 22 2ème 7 à 10

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier*	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		205	80-100

* Retournez à mi-cuisson.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 25 2019-02-12 1:00:24

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, porte, poignée et affichage, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon.
Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

REMARQUE

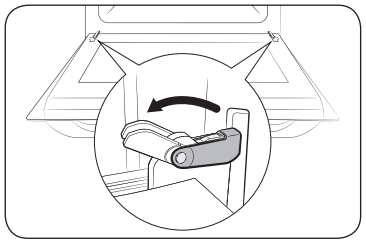
Les pièces catalytiques sont couvertes sur un seul des 3 cotés, selon le modèle.

Retrait de la porte

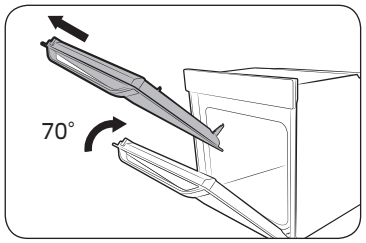
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

⚠ ATTENTION

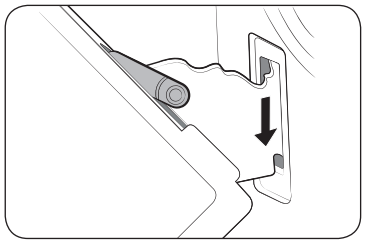
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.



3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.

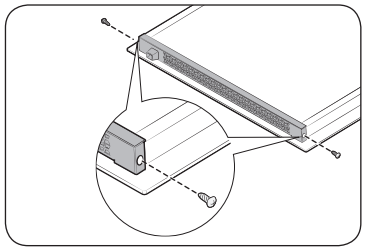
NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 26 2019-02-12 1:00:25

Retrait des vitres de la porte

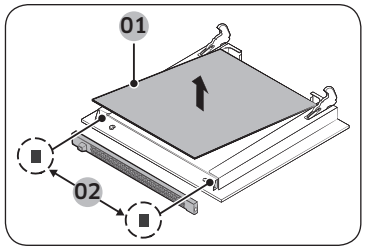
La porte du four est équipée de 3 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres.
Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour nettoyer les vitres de la porte du four, retirez-la du four.

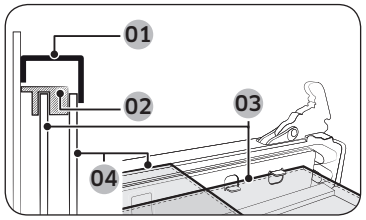


1. Retirez les 2 vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.

01 Vitre 1
02 2 caoutchoucs de guidage



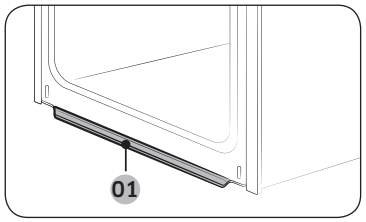
01 Couvrez-le
02 Caoutchoucs de guidage (droite et gauche)
03 Vitre 2
04 Vitre 1

3. Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres en vous aidant de l'illustration ci-dessus.

REMARQUE

Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à ne pas utiliser la vitre n°2 et à diriger la face imprimée vers le bas.

Collecteur d'eau



01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

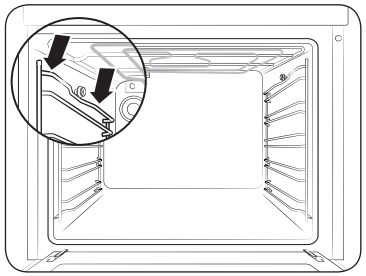
⚠ AVERTISSEMENT

En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung.

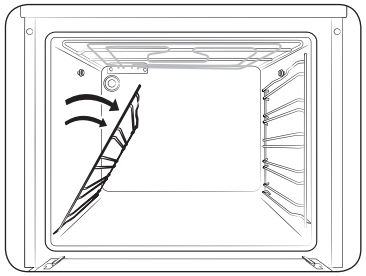
NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 27 2019-02-12 1:00:25

Entretien

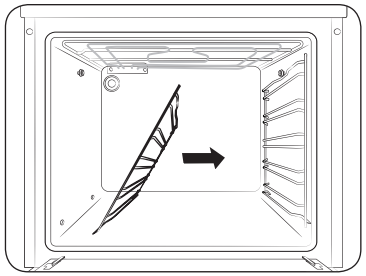
Retrait des glissières latérales (selon le modèle)



1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



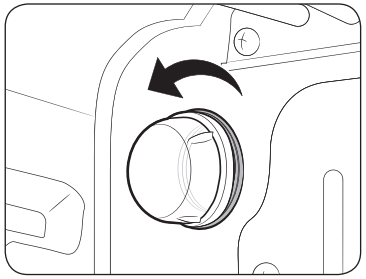
2. Faites pivoter la glissière latérale d'environ 45°.



3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.

Remplacement

Ampoules



1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W/220-240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 28 2019-02-12 1:00:26

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons	• Retirez les corps étrangers et réessayez.
	• Touchez le modèle : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur	• Retirez l'humidité et réessayez.
	• Si la fonction de verrouillage est réglée	• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur du produit	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage du four.
	• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
	• Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	
De l'eau goutte.	• Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	• Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie.	• La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation.	• Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 29 2019-02-12 1:00:26

Dépannage

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	• Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	• Si la porte est ouverte	• Fermez la porte et redémarrez.
	• Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	• Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	• Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	• Lors du fonctionnement initial	• De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver.
	• S'il y a des aliments sur le système de chauffe	• Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	• En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur	• Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	• Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson	• N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Lors du nettoyage par pyrolyse, l'appareil est chaud.	• Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse.	• Le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures, donc vous pouvez sentir une odeur de brûlé des résidus d'aliments.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.
Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.	• Ceci est dû à une trop haute température	• Laissez le four refroidir puis utilisez-le

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 30 2019-02-12 1:00:26

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-20	Dysfonctionnements du capteur	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire	
C-F2	Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. • En-dessous de 105 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

Dimensions (l x H x P)	Extérieures	595 x 595 x 570 mm
Capacité		68 litres
Poids	Net	NV68R3372BS/EF : 40,1 kg NV68R3375BS/EF / NV68R3375BB/EF / NV68R3371BS/EF : 39,8 kg
Tension électrique		230 à 240 V ~ 50 Hz
Puissance connectée maximale		3400 à 3600 W

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 31 2019-02-12 1:00:26

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV68R3375BS/EF / NV68R3375BB/EF / NV68R3371BS/EF / NV68R3372BS/EF
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	95,2
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC cavité électrique)	0,99 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC cavité électrique)	0,80 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (V)	68 L
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	NV68R3372BS/EF : 40,1 kg NV68R3375BS/EF / NV68R3375BB/EF / NV68R3371BS/EF : 39,8 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

NV68R3375BS_EF_DG68-00751F-00_FR+NL+DE.indb 32 2019-02-12 1:00:26

Notes

Notes

Notes

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00751F-00